

## Suppen

Altmärker Feiertagssuppe, Hühnerbrühe mit Spargel*, Eierstich, Kalbsklößchen*	€ 8
Rahmsuppe von frischen Morcheln und Estragon	€ 9
Salat vom Storkauer Stangenspargel* mit sautierten Tiefsee-Garnelen	€ 15

## Vorspeisen

Getrüffelte Gänseleberterrinen* mit Rhabarber*Chutney und Rosmarin-Brioche	€ 15
Heimischer Blattsalat mit hausgeräucherter Gänsebrust*, Kürbiskern*-Vinaigrette und Knoblauch-Croutons	€ 12
Hausgemachter Mozzarella* mit Rote-Beete-Carpaccio, Sauerrahm* und Kürbiskernöl*	€ 11

## Hauptgänge

Fjord-Forelle auf Frühlingsgemüse mit confierten Kirschtomaten an Noilly Prat	€ 28
Schlossgut-Entenbrust* mit Walnuss*-Kruste Selleriepüree, -Gnocchi und Portweinsauce	€ 28
Storkauer Kalbsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Butterspätzle	€ 25

## Vegetarisch

Bärlauch-Gnocchi mit frischen Morcheln in Rahmsauce	€ 21
-----------------------------------------------------	------

## Hauspezialitäten

Wildschweinsauer* mit Vinaigrette und Bratkartoffeln	€ 18
Storkauer Käsespezialitäten*, garniert	€ 13
Storkauer Wurstspezialitäten*, garniert	€ 13
Storkauer Wurst- und Käsespezialitäten*	€ 13

## Dessert

Rhabarber* Grütze mit Erdbeeren und Joghurteis*	€ 9
Dessert-Trio von Mousse au chocolat, Crème brûlée und Sorbet	€ 9
Assiette von hausgemachtem Käse*	€ 9
Mousse au chocolat in der Mokkatasse	€ 7